



2022 Château du Tertre

5e Cru Classé, Margaux AOC

Hat bewusst eine elegante, sehr beruhigende Variante gewählt und damit gewonnen

Degustationsnotiz:

Delikates rotbeeriges Bouquet, getrocknete Fliederblüten, heller Tabak, edle Cassiswürze und Johannisbeergelee. Am trainierten geradlinigen Gaumen mit seidiger Textur, gut stützender Rasse und engmaschigem Tanningerüst. Im straffen, gebündelten feinaromatischen Finale erkalteter Hagebuttentee, dunkler Grafit und feinmehlige Adstringenz.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: Margaux

Produzent: Château Tertre

Bewertung(en): James Suckling 95–96/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnock 92–94/100, Parker 92–94+/100

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: 2029–2050

Rebsorte(n): 57% Cabernet Sauvignon, 23% Cabernet Franc, 15% Merlot, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0472522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château du Tertre

5e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 95–96/100, Score 18.5/20, Jeb
Dunnuck 92–94/100, Parker 92–94+/100
Rebsorte(n): 57% Cabernet Sauvignon, 23% Cabernet Franc,
15% Merlot, 5% Petit Verdot
Trinkreife: 2029–2050
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 16 Monate im Barrique
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.